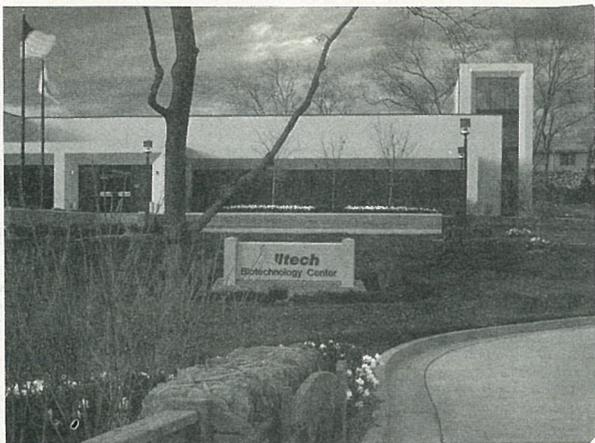


出版消息

• 葉子 •

● 生物技術論文摘要



美國 Alltech 生物技術公司已將今年 4 月 17~19 日，舉辦的“生物技術在飼料工業上的應用”研討會中所發表的論文摘要編印成冊，如有或想要其中某一篇完整論文報告者，均可寫信至下址洽詢：

Alltech Biotechnology Center
3031 Catnip Hill Pike
Nicholasville, Ky 40356
U.S.A.

● WRI 維護天然資源

世界天然資源保育協會 (World Resources Institute 簡稱 WRI) 為一研究與政策性的組織，主要協助各國政府

、民間私人開發機構與其他組織，共同面對解決“在保育天然資源與不破壞環境的大原則下，我們如何能因應人類的需要與持續經濟成長？”的基本問題。

成立 WRI 的目的，在於提供有關地球資源與環境狀況的正確資訊，分析當前所產生的問題，開發具有創意且可行的政策。為了確保天然資源生生不息，WRI 提供開發中國家實地服務與技術支援。

此外，WRI 為使社會大眾對此有更深一層的認識，印行各種有關書籍、報告、論文，舉行簡報、專題研討會，並提供資料給報章、廣播等新聞媒體。如有興趣，可直接向下址索取 WRI 的出版物目錄。

WRI Publications
P.O. Box 620
Holmes, PA 19043, U.S.A.

● 大豆生產與價格變動

新書：Sensitivity of Soybean Production to Price Changes
A Case Study in East Java

出版者：CGPRT
定價：NT\$ 150 (豐年社代售)

、菜花、包心白菜等等。一般是將數種切碎的蔬菜，有時加上切塊的瓜果，洒上切細的奶酪，再澆上一些糊狀等的調味料 (Dressing)。這種混合食品一般稱為沙拉 (Salad)，幾乎是每天必備的食品。

現在一般超級市場皆設有所謂“Salad Bar”的部分，在一個長方形的櫃檯上，放有二三十個塑膠容器，盛有各式各樣現成的沙拉配料。顧客可順序沿著櫃檯配製自己喜歡的沙拉，放入塑膠盒中，依重量計價，每磅約 1.5 美元左右，這種“Salad Bar”很適合一般白領階級者的需要，值得在國內推廣。

萵苣 (Lettuce) 是美國生吃葉菜類的主角，依其葉部發展的型態有 9 個變種，其中 5 種經年大量地供應於各地市場。只有一種通稱 Crisphead 或 Iceberg Lettuce 的呈包心狀，最為一般家庭主婦喜用，因為較易保藏，但這些變種在國內並不常見。

國人最普遍食用的是以莖部為主食的萵苣——嫩莖萵苣，又稱萵筍，北方俗稱筍苔子，通常是將葉部丟掉。這種“苔子”可生吃、炒吃、鹽漬和醬漬，奇怪的是並不見售於美國的市場。我以為中美應該互相引進彼此的萵苣種類，國人也不妨學習美國人吃沙拉的方式，以改進營養及飲食習慣。 ■